

# Limelaks med appelsin- og agurkesalat

Samlet tid **60 min.** 30 min. Arbejdstid **30 min.** Marineringstid

Næringsindhold:

**2254 kJ / 538 kcal**

## INGREDIENSE

### R

#### 4 Portioner

- 4** laksefileter (à ca. 150 g)
- 6 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce
- 1** stilk citrongræs
- saft af 1 lime
- 1 tsk.** planteolie
- Til salaten:**
- 2** appelsiner
- 1** agurk
- 1 bundt** brøndkarse
- 4 spsk.** planteolie
- 2 spsk.** riseddike
- 2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Tamari Glutenfri Sojasauce
- friskkværnet peber
- sukker

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Rør en marinade sammen af Tamari glutenfri sojasauce, den let knuste stilk citrongræs, limesaft og olie. Skyl laksefileterne, og dup dem tørre. Pensel fileterne med marinaden, dæk dem til, og stil dem på køl i ca. 30 minutter.

### Step 2

Skræl appelsinerne, og skær frugtkødet mellem hinderne ud i fine fileter. Skræl agurken, og skær den i stimler på langs med en kartoffelskræller. Skyl og rens brøndkarsen, og nip bladene af. Rør olie, eddike og sojasauce sammen, og smag til med peber og sukker.

### Step 3

Svits laksefileterne på begge sider i en slip let-pande, tilsæt resten af marinaden, og lad fileterne stege videre i ca. 5-10 minutter, idet de vendes af og til. Anret salatingredienserne på en tallerken, og dryp med dressingen. Anret laksen på salaten før servering.